

Zur Verstärkung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir eine/n engagierte/n

Koch (m/w)

Ziele der Stelle

- Reibungsloser Arbeitsablauf des à-la-carte Geschäfts, der Buffets und Bankett
- Beibehaltung eines hohen Standards durch eine hohe Qualität im Verantwortungsbereich.
- Unterstützung des Küchenchefs
- Einzelaufgaben
- Herstellung der Speisen für Menus, Buffets, à-la-carte und Sonderveranstaltungen
- Sicherstellung einer hohen Qualität im Verantwortungsbereich
- Führung der dem Posten zugeteilten Mitarbeiter
- Einhaltung der HACCP Vorgaben
- Warenannahme und Kontrolle der Qualität und Quantität mit Dokumentation

Kompetenzen

- Berufsausbildung als Koch und mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- teamorientierte, selbstständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Gewährleistung eines stets sauberen und organisierten Arbeitsplatzes
- Pflege und sorgsamer Umgang der Einrichtung und des Arbeitsmaterials
- Einhaltung der Kleiderordnung und den Richtlinien des allgemeinen Erscheinungsbildes
- Alle Richtlinien hinsichtlich der Betriebssicherheit kennen und sich entsprechend verhalten
- hohe Fachkompetenz verbunden mit Sozialkompetenz und Spass am Umgang mit internationalen Gästen und Kollegen

Wenn Sie motiviert, engagiert und ein gutes Organisationstalent sind, dann erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild an:

Hotel am See
Kampstrasse 37-41, 38226 Salzgitter, Deutschland

Telefon: +49 (0) 5341 - 1890-0

Telefax: +49 (0) 5341 - 1830-100

E-Mail: info@hotelamsee.com

Internet: www.hotelamsee.com

Ansprechpartner: Herr Tangemann

Position/Abteilung: Geschäftsführung